

Jean-Claude KAUFMANN, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*

Paris, A. Colin, coll. Individu et société, 2005, 346 p.

Corinne Martin



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/questionsdecommunication/7988>

DOI : 10.4000/questionsdecommunication.7988

ISSN : 2259-8901

Éditeur

Presses universitaires de Lorraine

Édition imprimée

Date de publication : 30 juin 2006

ISBN : 978-2-86480-869-5

ISSN : 1633-5961

Référence électronique

Corinne Martin, « Jean-Claude KAUFMANN, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* », *Questions de communication* [En ligne], 9 | 2006, mis en ligne le 30 juin 2006, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/questionsdecommunication/7988> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.7988>

Jean-Claude KAUFMANN, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire.*

Paris, A. Colin, coll. Individu et société, 2005, 346 p.

Osons d'entrée de jeu filer la métaphore culinaire (d'ailleurs esquissée sur la quatrième de couverture). Jean-Claude Kaufmann nous livre son dernier petit plat mitonné – avec passion, forcément – et que nous allons déguster avec délice. Le tour de main du « chef » est assuré, qui s'appuie sur les savoirs théoriques accumulés tout au long des recherches et ouvrages précédents.

Savoirs qui visent inlassablement à expliquer comment fonctionne l'individu contemporain. Car entre, d'une part, les routines produites par les cadres de socialisation, rassurantes, offrant des voies toutes tracées par l'habitude, les rôles sociaux traditionnels et, d'autre part, la réflexivité liée à la « seconde modernité », la nécessité – voire l'injonction – de s'inventer pour se constituer comme sujet, le chemin est semé d'embûches. Depuis son premier livre ayant rencontré un véritable succès, *La trame conjugale, Analyse du couple par son linge*, Paris, Nathan, 1992, l'auteur nous montre que derrière la banalité du quotidien, son apparente simplicité, se cache une « complexité inouïe ». Alors après le linge, le ménage, les seins nus sur la plage, le Prince charmant, la naissance de la relation amoureuse ou l'invention de soi, pourquoi la cuisine ? Certes, a question n'est pas nouvelle. Elle a déjà été largement explorée par l'anthropologie et l'ethnologie, mais « tout simplement parce que la cuisine et l'alimentation représentent une très grande question pour les sciences sociales [...] Grandeur qui contraste avec l'apparente insignifiance de cette activité » (p. 4). Le ton est donné, nous transportant dans la cuisine nouvelle – et cependant déjà bien éprouvée –, cette microsociologie au cœur de l'articulation du social et de l'individuel relève autant de la dimension cognitive que de la dimension affective. Enfin, pour ce qui est du corpus, les ingrédients de base sont de qualité, constitués du discours des enquêtés. Ils sont tout simplement agrémentés de ce petit piment – la touche personnelle du « chef » – qui se nomme compréhension et qui seule permet de révéler tout le bouquet de leur tonalité et la richesse de leurs multiples contradictions.

La première partie est consacrée à l'étude de deux histoires qui sont trop souvent confondues, celle des aliments et celle des repas. Retenons de la première qu'elle débouche sur l'instauration d'un nouveau modèle alimentaire, le « tout à portée de main », où le frigo est roi, au centre de cette organisation alimentaire fondée sur l'autonomie individuelle. Mais ce nouveau « mangeur-consommateur » ne saurait être étudié isolément, il convient de comprendre

comment son histoire s'articule avec celle des repas. Un rapide détour, de la signification des sacrifices à celle des banquets, retrace l'apparition des manières de table – dans le cadre du processus de civilisation tel qu'il a été décrit par Norbert Élias –. Parallèlement, l'émergence de la première modernité révèle la quête familialiste. Instituer la famille et fixer l'ordre, par les repas. C'est ainsi que « l'aventure moderne de la structuration de la famille par les repas pouvait commencer » (p. 86). La seconde partie va donc s'attacher à expliquer comment le repas fait sens, comment il se constitue en véritable architecte de la vie familiale, pour « fabriquer » la famille : le lien famille/repas va ainsi devenir la ligne directrice de la recherche (ce que l'auteur n'avait pas prévu, voir « À propos de la méthode », p. 303). Par rapport à l'ordre ancien, ce repas va donc s'inventer en de multiples scènes éclatées (de la cuisine au plateau télé, notons d'ailleurs que la place de cette dernière n'est pas si simple, pouvant être dévoreuse, mais aussi fête), avec de nouveaux rituels (l'histoire de l'évolution des tables est à cet égard intéressante), où l'enfant est au centre et où la conversation prend toute sa mesure, même si elle est parfois difficile, révélant des tensions. En effet, un décalage se fait jour entre les représentations et les pratiques, résultat de l'affrontement de deux logiques sociales : d'un côté, la liberté individuelle, l'autonomie, de l'autre, le rêve de la communion familiale. L'auteur analyse également l'évolution de ce lien famille/repas au gré de divers contextes particuliers, mais aussi des épisodes biographiques (de l'installation en solo à la mise en couple, puis l'arrivée des enfants, leur départ, la retraite). Il restait une dernière étape, qui consiste à comprendre ce qui se passe derrière les fourneaux : c'est l'objet de la troisième partie. Et on découvre très vite qu'il y a cuisine et cuisine ! L'une, rapide, peu flatteuse, l'autre, cuisine passion. Elles sont portées par deux régimes d'action différents : la première renvoie à l'idée d'un devoir minimum à assurer, pour installer des routines simples ; la seconde naît d'un élan émotionnel, d'une rupture qui permet de s'inventer, de créer une œuvre personnelle – moyennant, soit dit en passant, une véritable intelligence programmatrice – tout en fabri-

quant du lien social. C'est l'inversion du rapport au temps qui différencie le plus ces deux cuisines (aller encore plus vite/l'oubli de soi et le temps qui s'arrête lors de la création personnelle). Mais les choses ne sont jamais aussi tranchées, et l'auteur démontre avec beaucoup de subtilité les constantes variations entre ces deux régimes d'action et d'engagement personnel, à l'origine de l'apparition des sensations de pénibilité (par exemple quand il faut « trouver l'idée » du menu ou faire les grosses vaisselles après un repas pourtant né d'un élan festif...). On allait presque oublier, mais qui donc œuvre dans cette cuisine ? Le « chef » bien entendu, terme générique qui se conjugue pourtant le plus souvent au féminin. Jean-Claude Kaufmann reprend brièvement les analyses sociologiques sur le partage des tâches domestiques pour montrer que, si évolution il y a, elle s'est plus réalisée dans les mentalités que dans les faits : un peu comme dans la *Trame conjugale* (op. cit.), lorsque les couples recomposent l'inégalité même quand ils ne le souhaitent pas. C'est ainsi que l'auteur propose une typologie : il y a d'abord les hommes qui se mettent les pieds sous la table ; ensuite les seconds couteaux qui peuvent remplacer le « chef » en cas d'absence (occasionnellement, pour faire des choses simples aux enfants) ou se mettre à ses ordres lors d'une réception – même s'ils traînent parfois un peu les pieds, la femme ne leur facilitant pas toujours la tâche non plus – ; enfin, les héros modernes, rares (1 sur 10 Europe) et stars à leur heure, qui assument le rôle de « chef ». Mais ils sont venus à la cuisine par passion, et s'impliqueront en revanche bien peu dans la cuisine ordinaire. Alors que la majorité des femmes a toujours fait la cuisine par sens du devoir, don de soi, même si, l'enjeu étant de « fabriquer » la famille, il s'agit plus de « créer du plaisir par son propre plaisir » (p. 275) que d'un don sacrificiel. Enfin, le « chef » doit aussi se transformer en responsable des achats. On ne peut que sourire lorsque l'auteur analyse les mécanismes cognitifs produisant de véritables tactiques destinées à réduire la charge mentale générée par cette opération des courses : entre la liste programmée à l'avance et l'improvisation se glisse la sensation d'être submergé par l'immensité

des possibles (cf. augmentation indéniable de l'offre), accentuant encore la pénibilité. Pour terminer, s'inscrivant dans les travaux récents en sociologie de la famille ou de la culture, l'auteur met en évidence une certaine rupture, même si elle est loin d'être totale, de la transmission directe de génération en génération, autre métamorphose liée à la modernité.

Comme à l'accoutumée, l'ouvrage est bien documenté (même si le détour anthropologique peut paraître trop court ou trop long). Si, dans l'ouvrage précédent (*L'invention de soi. Une théorie de l'identité*, Paris, A. Colin, 2004) le modèle théorique nous semblait parfois trop lâche pour expliquer des phénomènes relevant plutôt du macro, il faut bien avouer que Jean-Claude Kaufmann n'a pas son pareil pour nous expliquer comment l'individu contemporain raisonne et ce qu'il ressent dans les affres de son quotidien le plus banal afin de réussir à arbitrer ses conduites. Et si l'apparence de l'évidence pourrait faire surgir des critiques chez certains, cela ne peut nous empêcher de constater que la sociologie est aussi affaire de passion...

Corinne Martin

CREM, université Paul Verlaine-Metz
corinne.martin1@tiscali.fr